



LE FLAN GIRAFE



La pâte sucrée nature et au cacao : 115g de farine T55, 15g de poudre d'amandes, 30g de vergeoise, 15g de sucre glace, 45g de beurre, 25g d'œuf, 10g de cacao poudre.

Dans la cuve du robot et à la feuille, mélanger la farine tamisée, la poudre d'amandes, les sucres et le beurre en dés. Sabler, puis ajouter l'œuf. Ne pas trop travailler la pâte. En prélever 80g, y ajouter 10g de cacao. Etaler la pâte nature, détailler un disque de 20cm et une bande de 63.5cm de long et 4.5cm de haut. Etaler la pâte au cacao. Avec le kit d'emporte-pièces girafe détailler des motifs dans la pâte cacao, puis évider les mêmes motifs dans la pâte nature, les remplir avec les motifs cacao pour obtenir l'effet peau de girafe. Le faire sur le disque de pâte mais aussi sur la bande du pourtour du flan posée sur une bande de silpain. Donner un coup de rouleau sur le dessus sans trop appuyer pour consolider l'effet girafe. Mettre le disque de pâte girafe au fond du cercle, puis la bande de pâte autour, souder délicatement les 2 parties et réserver au froid pendant la confection de l'appareil à flan.

L'appareil à flan : 55g de jaunes d'œufs, 65g d'œufs entiers (pesés sans la coquille) 120g de sucre semoule, (vous pouvez diminuer entre 90g et 100g), 60g de fécule de maïs, 615g de lait frais entier (micro filtré si possible), 200g de crème fleurette 35%MG (idéalement l'Excellence Elle&Vire) les graines d'une ou 2 gousses de vanille (ou mieux une demi dose de vanille solide Tadoka de Norohy, ça gagne du temps), 40g de chocolat Caraïbes ou équivalent.

Porter lentement à ébullition le lait, la crème et la vanille. Pendant ce temps mélanger les œufs et le sucre puis ajouter la fécule. Verser une partie du mélange crème lait sur le mélange œufs/sucre/fécule puis reverser le tout dans la casserole et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement sans cesser de fouetter. Prélever 1/4 de l'appareil, y ajouter le chocolat, bien mélanger et mettre en poche. Fouetter la crème vanille pour l'assouplir et en verser une première partie sur le fond de tarte girafe, pocher des taches de flan chocolat de différentes tailles pour avoir de nouveau l'effet girafe puis recouvrir avec le reste du flan vanille. Lisser la surface avec le dos d'une cuillère à soupe passée sous l'eau chaude. Cuire à 180° pendant 35min environ à vérifier. Laisser complètement refroidir avant de démouler. Réserver au réfrigérateur.

Le crémeux noisettes chocolat : 150g de noisettes piémont, 40g de lait entier, 140g de crème fleurette 35%MG, 70g de sucre (facultatif pour moi), 1 feuille de gélatine soit 2g, 30g de chocolat Jivara ou équivalent.

Hydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Torrifier les noisette 15min environ à 150/160°. Les monder puis les mixer pour obtenir une poudre un peu pâteuse, ajouter le lait et mixer à nouveau pour obtenir une pâte lisse. Chauffer la crème avec éventuellement le sucre ajouter la gélatine bien essorée. Fondre le chocolat, l'ajouter à la pâte de noisettes et réaliser une émulsion en versant en plusieurs fois la crème sur le mélange puis parfaire l'émulsion au mixer plongeant pour obtenir un crémeux bien lisse. Réserver au réfrigérateur.

Le décor chocolat : 150g d'Ivoire ou d'Opalys Valrhona, 1.5g de beurre de cacao mycryo, une feuille de rhodoïd.

Fondre le chocolat à 45°, le redescendre à 33°/34° ajouter le beurre de cacao et quand le chocolat est à 28/29° le verser en fine couche sur la feuille de rhodoïd. Prédécouper une disque de 18cm avec le cercle à pâtisserie et l'évider avec les emporte pièces girafe.

La finition : étaler délicatement le crémeux sur le flan refroidi, poser dessus la fine plaque de chocolat blanc ajourée et remplir les trous avec du miel de noisettes.

La cuisine de Mercotte©2023

www.mercotte.fr